

LEVURE DE BOULANGERIE SECHE ACTIVE INSTANTANEE
SAF INSTANT ROUGE

DEFINITION

- C'est une levure sèche active de boulangerie, à utilisation instantanée.
- Elle a un pouvoir fermentatif identique à celui de la levure fraîche pour un poids 3 à 4 fois moindre.
- Elle s'utilise aussi facilement que la levure fraîche : directement dans votre préparation.
- En plus de son pouvoir fermentatif élevé, elle offre les qualités supplémentaires d'un produit déshydraté : longue conservation, facilité de stockage, stabilité et régularité.
- Elle bénéficie des dernières évolutions techniques de la bio-industrie.
- Son activité est largement supérieure à celle des levures sèches à réhydrater.
- Le produit est de couleur beige et se présente sous forme de vermicelles de 1.5 mm de long et de 0.5 mm de diamètre.
- Son odeur est caractéristique de la levure de panification.
- Qualité Rouge adaptée pour les pâtes pas ou peu sucrées (de 0 à 10% de sucre sur poids de farine).

MATIERES PREMIERES

Les matières premières utilisées dans cette levure sont :
- Du sucre, contenu dans les mélasses qui sont des produits dérivés de l'industrie sucrière
- De l'azote et du phosphore.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

- **Composition :**

Saccharomyces cerevisiae	> 98.5 %
Emulsifiant : Monostéarate de sorbitol (E491)	< 1.5 %
Ne contient pas d'autres additifs chimiques	

- **Caractéristiques physico-chimiques :**
  - Extrait sec (E.S.) : 94.5 – 96.5 %
  - Protéines (azote x 6,25)/E.S. : 40 – 52 %
  - P_2O_5/ES : 2 – 3 %
  - Glucides totaux /E.S. : 35 – 45 %
  - Lipides totaux /E.S. : 5 – 8 %
  - Matières minérales / E.S. : 4 – 7 %
  - Valeur nutritionnelle (en Kcal) : ≈ 300 à 400 pour 100 g de levure

Siège Social : 137, rue Gabriel Péri - BP 3029
59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France
Tél. +33 (0)3 20 81 61 00

Fax (production) +33 (0)3 20 81 61 25
(commercial) +33 (0)3 20 99 99 75
www.lesaffre.com



S.A. au capital de 760 050 € - RCS Roubaix-Tourcoing 349 069 047 - Siret 349 069 047 00018 - APE 158V - TVA FR03 349069047



CONDITIONNEMENT

Nos matériaux d'emballage sont garantis agréés pour l'alimentation humaine.

- Caisse de 20 sachets de 500 g conditionnés sous vide
- Caisse-outre de 10 ou 12 kg sous vide
- Caisse-outre de 25 kg sous vide
- Caisse de 36 sachets de 125 g conditionnés sous vide
- Carton de sachets de 11 g conditionnés sous atmosphère modifiée

MODE D'EMPLOI

Cette levure s'incorpore directement dans la farine ou dans la pâte pendant le pétrissage.

CONSERVATION

Elle se conserve dans son emballage d'origine deux ans dans un local sec et frais (< 25°C).

ASSURANCE QUALITE

Tous les contrôles avec méthodes, fréquences, objectifs et tolérances, sont enregistrés dans un plan de contrôle qualité.
Des contrôles sont réalisés sur les matières premières, les produits semi-finis, les produits finis et l'environnement.
Un diagramme de process est décrit dans un logigramme faisant apparaître les contrôles réalisés à chaque étape.

La S.I. Lesaffre utilise suivant la réglementation Européenne (Règlement (CE) n°852/2004) une méthode type HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) - analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise – pour garantir la sécurité alimentaire des produits qu'elle commercialise.

Nos produits et nos méthodes de travail sont contrôlés par la DGCCRF (Répression des Fraudes) dépendant du Ministère Français en charge de la sécurité alimentaire.

11/06/2007
Ludovic DEBOMY
Responsable Qualité S.I. Lesaffre

Siège Social : 137, rue Gabriel Péri - BP 3029
59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France
Tél. +33 (0)3 20 81 61 00

Fax (production) +33 (0)3 20 81 61 25
(commercial) +33 (0)3 20 99 99 75
www.lesaffre.com



S.A. au capital de 760 050 € - RCS Roubaix-Tourcoing 349 069 047 - Siret 349 069 047 00018 - APE 158V - TVA FR03 349069047